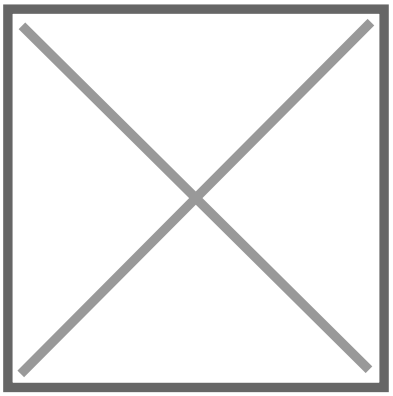


Lirios con sorpresa

DescripciÃ³n

default watermark



Esta receta es muy jugosa gracias a Â«la sorpresaÂ» que lleva. El lirio es un pescado muy suave, para mÃ, dirÃa que un poco insÃpido, asÃ que el relleno le favorece.

Lirio o bacaladilla: TambiÃ©n conocido como Abril, BacalÃ¡, Bacaladitos o Perlita. Es un **pescado blanco** y de agua salada. Es de la familia del bacalao.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 12 lirios de medianos a grandes.
- Pimientos del piquillo en tiras, los necesarios para rellenar los lirios.
- 2 huevos.
- Harina para rebozar.
- Sal, perejil, aceite de oliva.

PreparaciÃ³n:

En la pescaderÃa que os limpien el pescado y que le retiren la espina central dejÃ¡ndolos enteros. Sazonamos y reservamos.

Ponemos harina en un plato para pasar el pescado y batimos dos huevos que espolvoreamos con perejil picado. Reservamos.

Abrimos cada lirio y lo rellenamos con unas tiras de pimiento, no muchas porque se salen al plegarlos.

default watermark



Ponemos una sartÃ©n amplia al fuego fuerte con abundante aceite de oliva. Mientras se calienta pasamos los lirios rellenos por la harina, por todas sus caras. Los mojamos bien en el huevo batido y los llevamos a la sartÃ©n con el aceite caliente.

- 
default watermark

- 

FreÃmos a fuego medio, una vez fritos los pasamos a papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite.

- 
default watermark

- 

Et voilÃ ! Bon Appetit!

default watermark


default watermark

Consejo: Es un plato de hacer y comer en el momento. Se puede hacer con vuestro pescado favorito, no tiene por quÃ© ser con lirios. Ya sabemos que de los rebozados no debemos abusar, peroâ?¦Â¡Un dÃa es un dÃa!

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Huevos
2. Pescados y mariscos
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
febrero 20, 2019
Autor
admin